

## カルボナーラ

■ 4人分

所要時間 15分

## 作り方

- ① ボウルにAを合わせてよく混ぜ合わせる。  
鍋にたっぷりの湯をわかし、湯の1%の塩を加えて  
スパゲッティをゆで始める。  
\*ゆでる時間は、袋の標準ゆで時間マイナス1分。
- ② ベーコンは5mm幅に切る。にんにくは皮をむき、  
包丁の腹でつぶしておく。
- ③ フライパンにオリーブ油とにんにくを入れ、中火にかける。  
香りが出たら、ベーコンを加えてこんがり炒める。
- ④ 茹であがったパスタをザルに上げて水気を切る。  
③に入れ、弱火にしてからAを注ぎ入れ、手早く全体に混ぜ合わせる。  
塩味を確かめて手早く器に盛り、黒こしょうを振る。

## 材 料

スパゲッティ	240g
▶お湯2.5ℓ、塩25g位	
オリーブ油	大さじ1
にんにく(つぶす)	1片
ベーコン	100g
A	
卵黄	3個
粉チーズ	大さじ3
生クリーム	200cc
牛乳	100cc
塩	小さじ1/4位
こしょう・味の素	各少々
黒こしょう	適量

## Check Point

ソースの卵に火が通り過ぎるとボソボソになります。パスタとソースは手早く絡めましょう。

## 1 大きめの鍋で、お湯はたっぷり!

パスタ100gにつき水1リッター、水1リッターにつき塩10gが目安。

## 2 ぱっと入れてさっとかき混ぜる

お湯のなかに手早く沈めたら、パスタどうしがくっつかないようにかき混ぜます。

## 3 お湯はふつつつ、パスタはゆらゆら

ゆでている間の火加減は、パスタがお湯のなかでゆらゆらと揺れる程度に。

## 4 早め早めに、ゆで加減をチェック!

袋に表示してあるゆで時間より1分早めに1本引き上げ、食べてみてゆで加減をチェック。  
中心に針先ほどの芯が残っているくらいが、アル・デンテです。

## 5 仕上げは早く、手際よく!

ザルにあけて水気をきり、あつあつを手早くソースとあえて盛付けます。  
パスタのゆで上がりソースのでき上がりが同時になるのが理想。

## 鶏の香草焼き



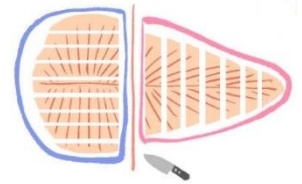
所要時間 20分

## 作り方

- ① お好みのハーブと、マヨネーズを混ぜ合わせておく。  
チーズは縦8等分に切っておく。
- ② 鶏肉は4等分に切る。それぞれ袋状になるように  
切り込みを入れ、塩・こしょう・レモン汁で下味をつけておく。
- ③ 鶏肉の水気を拭き、袋状にした中にハーブ入りマヨネーズを入れ、  
全体に小麦粉を薄くまぶす。
- ④ フライパンにオリーブ油を熱し、中火で焼く。  
きれいな焼き色がついたら、裏返して弱火でフタをし、  
約4～5分蒸し焼きにする。  
火が通ればチーズを格子模様のにせ、生野菜と一緒に皿に盛る。

## 材料

鶏むね肉	300g
塩・こしょう	各適量
レモン汁又は酢	小さじ1
マヨネーズ	大さじ2
ハーブ(バジル・パセリ等)	適量
小麦粉	適量
オリーブ油	大さじ1
スライスチーズ	2枚
お好みの生野菜	適量



## Check Point

胸肉の厚さによって、何分で火が通るか変わります。火が通ったかわからない場合は、切って確かめます。

## 温野菜のサラダ&amp;卵白のスープ

## 材料

じゃがいも(一口大の乱切り)	1個
にんじん(一口大の乱切り)	80g
れんこん(6mの半月切り)	4cm
ブロッコリー(小房に分ける)	1/2株
好みのドレッシング	適量
又は	
ポン酢しょうゆ	大さじ2
オリーブ油	大さじ2

## 作り方

- ① 鍋に水700ccとコンソメ1個、じゃがいも・にんじんを入れ火にかける。  
沸騰したら弱火で約6～7分煮、竹串がすーっと通れば、いったん器に取り出す。  
次にれんこん・ブロッコリーを加えて2分ほどゆで、取り出す。  
器に盛り、食べる直前にドレッシングをかける。

## 【卵白のスープの作り方】

- ② 残った野菜のゆで汁に、塩・こしょう各適量で味を調え、  
煮立った中によく溶いた卵白を少しずつ流し入れ、火を止める。

■ 4人分



所要時間 15分

## Check Point

野菜のゆで加減は、各ご家庭の好みに合わせてください。

スープの卵白は煮立った中に少しずつ入れましょう。